



Orzotto al pomodoro mantecato alla bufala con chips di zucchine fritte

40 minuti

7



Orzo perlato



Salsa di pomodoro



Scalognò



Brodo Granulare
Vegetale



Mozzarella di Bufala
campana Dop



Zucchina



Burro



Formaggio a pasta dura
grattugiato



Hey Chef, ti è piaciuta questa ricetta?
Scansiona il QR code e lascia un commento!

Dalla dispensa: Olio d'oliva, Sale, Pepe,
Zucchero

Prima di cominciare

La nostra frutta e verdura ha bisogno di essere lavata prima del consumo.

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Orzo perlato 13	1 pacchetto	1 pacchetto
Salsa di pomodoro	1 pacchetto	2 pacchetti
Scalognò	1 pezzo	2 pezzi
Brodo Granulare Vegetale 10	2 pacchetti	4 pacchetti
Mozzarella di Bufala campana Dop** 7	1 pacchetto	2 pacchetti
Zucchini**	1 pezzo	2 pezzi
Burro** 7	1 pacchetto	2 pacchetti
Formaggio a pasta dura grattugiato** 7 8	1 pacchetto	2 pacchetti

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	508 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2853 kJ/ 682 kcal	562 kJ/ 134 kcal
Grassi (g)	26 g	5 g
Grassi saturi (g)	16 g	3 g
Carboidrati (g)	80 g	16 g
Zuccheri (g)	15 g	3 g
Fibre (g)	12 g	2 g
Proteine (g)	27 g	5 g
Sale (g)	3 g	1 g

Allergeni

7) Latte **8)** Uova **10)** Sedano **13)** Cereali contenenti glutine

Per avere informazioni più complete su ingredienti, allergeni e tracce di allergeni, fai sempre riferimento all'etichetta sui prodotti. Le box sono confezionate in uno stabilimento che utilizza il sedano.

Mi raccomando!

Conservate il kit ricette in frigo

Lavatevi le mani prima e dopo aver toccato gli ingredienti
Usate taglieri e utensili diversi per i cibi crudi e quelli già pronti, oppure lavateli tra un uso e l'altro



Scopri come smaltire i tuoi imballaggi sul nostro sito hellofresh.it



Preparare gli ingredienti

TIP: usate un bollitore o coprite la pentola con un coperchio per velocizzare la bollitura.

- Portate a bollire una pentola con 1l d'**acqua** (per 2 persone) con il **brodo**. Assaggiare e aggiungete **sale** per regolare la sapidità, se necessario.
- Nel frattempo, sbucciate e tritate finemente lo **scalognò**.
- Tagliate la **zuccina** a rondelle molto sottili.
- Riducete la **mozzarella** a cubetti.
- Portate un'ampia padella antiaderente su fuoco medio con un filo d'**olio** e rosolate lo **scalognò** e un pizzico di **sale** per 1-2 minuti.



Preparare le chips di zucca

- Ricoprite d'**olio** il fondo di una padella e scaldatelo bene a fuoco medio.
- Friggete le **zucchine** per circa 4-5 minuti, finché saranno dorate.
- Scolatele con un mestolo forato, trasferitele in un piatto foderato con carta da cucina per eliminare l'olio in eccesso e conditele con un pizzico di **sale**.
- Versione con il forno: se non volete friggere, scaldate il forno a 200 °C. Condite uniformemente le zucchine con 1 cucchiaio d'olio, distribuitele su una teglia con carta da forno e cuocetele in forno caldo per circa 10 minuti, finché saranno dorate e croccanti, quindi salate a piacere.



Cuocere l'orzotto

- Unite l'**orzo** nella padella e tostatelo a fuoco alto per 2 minuti, mescolando regolarmente.
- Abbassate la fiamma e aggiungete la **salsa di pomodoro**, 1 cucchiaino di **zucchero** e il **brodo** bollente, un mestolo alla volta, aggiungendo il successivo solo quando il precedente sarà evaporato, come fareste per un risotto: dovrete ottenere un orzotto vellutato e non asciutto, ma neppure troppo brodoso.
- Proseguite in questo modo per circa 23-25 minuti, mescolando di tanto in tanto.



Mantecare l'orzotto

TIP: per un orzotto più cremoso, lasciate il burro in frigo fino al momento dell'uso.

- Assaggiare l'**orzotto** per verificare il grado di cottura e toglietelo dal fuoco.
- Unite il **burro**, il **formaggio grattugiato** e mescolate energicamente per mantecare.
- Aggiustate di **sale**, se necessario.



Preparare la crema

- Trasferite nel frattempo la **mozzarella di bufala** in un bicchiere del mixer.
- Aggiungete un cucchiaino di **olio extravergine**, un pizzico di **sale**, **pepe** e frullate fino a ottenere una crema.
- Se necessario, aggiungete qualche cucchiaino di **brodo** per uniformare la consistenza.



Disporre nei piatti

- Disponete l'**orzotto** nei piatti e guarnitelo con qualche goccia di crema di **mozzarella** e le chips di **zuccina**.
- Irrorate con un filo d'**olio** e condite con una macinata di **pepe**.

Buon Appetito!